

SENATO DELLA REPUBBLICA

————— XVII LEGISLATURA —————

N. 471

ATTO DEL GOVERNO

SOTTOPOSTO A PARERE PARLAMENTARE

Schema di decreto ministeriale per la definizione delle nuove classi dei corsi di laurea in scienze, culture e politiche della gastronomia e di laurea magistrale in scienze economiche e sociali della gastronomia

(Parere ai sensi dell'articolo 17, comma 95, della legge 15 maggio 1997, n. 127)

(Trasmesso alla Presidenza del Senato l'11 ottobre 2017)

Chiuso Documento



*Il Ministro dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca*

MIUR - Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
AOOUFGAB - Ufficio del Gabinetto del MIUR
REGISTRO UFFICIALE
Prot. n. 0031340 - 11/10/2017 - USCITA
Titolario: 01.01.01



UFFICIO DEL GABINETTO
CAPIELENTELEFONICHE

13 OTT. 2017

Prot. n. 72629-2017
Cod. 40

Roma,

13 OTT. 2017

*31 Oct 2017
al Sig. P. Grasso*

Caro Presidente,

Le trasmetto, ai sensi dell'articolo 17, comma 95, della legge 15 maggio 1997, n. 127, al fine dell'espressione del parere da parte della competente Commissione parlamentare, lo schema di decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, concernente la definizione della nuova classe di laurea in "Scienze, culture e politiche della gastronomia" e della nuova classe di laurea magistrale in "Scienze economiche e sociali della gastronomia".

Con stima e affetto

Valeria Fedeli

Valeria Fedeli

Sen. Pietro Grasso
Presidente del Senato della Repubblica
Palazzo Madama
00186 ROMA



Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

RELAZIONE ILLUSTRATIVA

OGGETTO: definizione delle nuove classi di laurea in "Scienze, culture e politiche della gastronomia" e di laurea magistrale in "Scienze economiche e sociali della gastronomia", ai sensi dell'art.17, comma 95, della legge 15 maggio 1997, n. 127.

In merito all'oggetto si rappresenta che il MIUR, sulla base di una proposta avanzata dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, ha ritenuto di voler definire due nuove classi di I e II livello relative agli argomenti di Scienze Gastronomiche.

In effetti nella logica di una maggiore professionalizzazione della formazione superiore, richiamata quale priorità ai fini dell'occupazione dei giovani, sia a livello nazionale sia livello comunitario, si è ravveduta la necessità di integrare l'esistente quadro dell'offerta formativa universitaria con tali tematiche, che risultano di maggior approfondimento e specializzazione; questo rispetto alle esistenti classi di Laurea e Laurea Magistrale L-26 e LM-49, ovvero rispettivamente "Scienze e tecnologie Agro-Alimentari" e "Progettazione e gestione dei sistemi turistici".

Tali esistenti classi di laurea, sia pur affini per alcuni aspetti al comparto di riferimento, non riflettono più il quadro complessivo della formazione superiore nel settore della cultura gastronomica e della ristorazione, divenute al contrario di estrema rilevanza per il sistema economico italiano. Questa più alta specificità è volta alla maggiore professionalizzazione dei giovani ed a garantirne gli sbocchi occupazionali, consentendo agli Atenei interessati di inserire nei propri percorsi formativi tali nuovi corsi di studio, fortemente caratterizzati tra l'altro da tirocini formativi e viaggi di approfondimento pratico-culturale necessari per la specifica materia.

Le innovazioni in merito agli obiettivi formativi riguardano principalmente: lo sviluppo dei processi materiali e immateriali destinati ad accrescere e/o valorizzare il patrimonio gastronomico; lo sviluppo di format distributivi, dedicati alle produzioni alimentari di qualità; la valutazione della sostenibilità ambientale, sociale ed economica delle produzioni alimentari; la valorizzazione, attraverso politiche di comunicazione innovative, delle produzioni e dei sistemi agroalimentari.

Si rappresenta che tale innovazione è stata sottoposta al Consiglio Universitario Nazionale (CUN) ed al Consiglio Nazionale degli Studenti Universitari (CNSU) organi consultivi di questo Dicastero, i quali si sono espressi favorevolmente sull'opportunità di procedere in tal senso alle integrazioni delle classi attualmente definite con i DDMM 16.3.2007.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

RELAZIONE TECNICA

OGGETTO: definizione delle nuove classi di laurea in “Scienze, culture e politiche della gastronomia” e di laurea magistrale in “Scienze economiche e sociali della gastronomia”, ai sensi dell’art.17, comma 95, della legge 15 maggio 1997, n. 127.

Per quanto attiene i possibili costi derivanti dalla istituzione di tali nuovi corsi presso gli Atenei, si sottolinea che il presente provvedimento non genera direttamente alcun onere, in quanto per l’istituzione e l’attivazione di qualsiasi corso di studio di primo o di secondo livello, sarà necessario il rispetto dei requisiti per l’accreditamento iniziale e periodico dei corsi universitari di cui al DM 987/2016. In ogni caso, qualora un Ateneo intendesse istituire i nuovi corsi in oggetto, potrebbe comunque disattivare quelli attualmente attivati, usufruendo dei requisiti di strutture e di docenza già in suo possesso.



Il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

2. Le università, nell'osservanza dell'articolo 9 del predetto decreto ministeriale, come modificato dall'articolo 17, comma 3, lettera a) del decreto legislativo 27 gennaio 2012, n. 19, possono procedere all'istituzione dei corsi di laurea e di laurea magistrale afferenti alla classe di laurea in "Scienze culture e politiche della gastronomia" ed alla classe di laurea magistrale in "Scienze economiche e sociali della gastronomia". Non possono essere istituiti due diversi corsi di studio afferenti alla medesima classe qualora le attività formative dei rispettivi ordinamenti didattici non si differenzino per almeno 40 crediti, per quanto riguarda i corsi di laurea, e 30 crediti, per quanto riguarda i corsi di laurea magistrale.

3. I regolamenti didattici di ateneo, disciplinanti gli ordinamenti didattici dei corsi di studio di cui al comma 1, sono redatti in conformità alle disposizioni di cui all'art. 11 del regolamento di cui al decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270 e del presente decreto.

4. L'istituzione e l'attivazione dei corsi di cui al comma 2 è subordinata al rispetto di quanto previsto dal decreto legislativo 27 gennaio 2012, n. 19 e dai relativi decreti attuativi.

Art. 2

1. Le Università individuano, nei propri regolamenti didattici di Ateneo, le strutture didattiche competenti, anche interdipartimentali ed interateneo per l'attivazione e la gestione dei corsi di laurea e di laurea magistrale di cui al presente decreto.

Art. 3

1. Nel rispetto degli obiettivi formativi qualificanti e delle attività formative indispensabili indicati negli allegati al presente decreto e, per ciascun corso di laurea e di laurea magistrale, nel regolamento didattico di ateneo, le competenti strutture didattiche determinano, con il regolamento didattico del corso di studio, l'elenco degli insegnamenti e delle altre attività formative di cui all'articolo 12, comma 2, del regolamento di cui al decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270, secondo criteri di stretta funzionalità con gli obiettivi formativi specifici del corso.

2. Le università garantiscono l'attribuzione a ciascun insegnamento attivato di un congruo numero di crediti formativi, evitando la parcellizzazione delle attività formative. In ciascun corso di laurea e di laurea magistrale non possono comunque essere previsti in totale rispettivamente più di 20 e più di 12 esami o verifiche di profitto, anche favorendo prove di esame integrate per più insegnamenti o moduli coordinati. In tal caso i docenti titolari degli insegnamenti o moduli coordinati partecipano alla valutazione collegiale complessiva del profitto dello studente con modalità previste nei regolamenti didattici di ateneo ai sensi dell'articolo 11, comma 7, lettera d) e dell'articolo 12, comma 2, lettera d) del regolamento di cui al decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270. Ai fini del conteggio, rispettivamente, dei 20 esami e 12 esami o verifiche di profitto vanno considerate le attività formative:

- 1) di base;
- 2) caratterizzanti;
- 3) affini o integrative;
- 4) autonomamente scelte dallo studente.

Le valutazioni relative alle attività formative di cui alle lettere c), d) ed e) dell'articolo 10, comma 5, del regolamento di cui al decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270, in ragione della loro natura e modalità e fatta salva diversa decisione assunta in autonomia dagli atenei in relazione a specifiche esigenze, possono non essere considerate ai fini del conteggio.



Il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Art. 4

1. Per ogni corso di laurea e di laurea magistrale i regolamenti didattici di ateneo determinano i crediti assegnati a ciascuna attività formativa, indicando, limitatamente a quelle previste nelle lettere a) e b) dell'articolo 10, comma 1, del regolamento di cui al decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270, il settore o i settori scientifico-disciplinari di riferimento e il relativo ambito disciplinare in conformità agli allegati al presente decreto e al numero minimo di crediti ivi previsto.
2. I regolamenti didattici di ateneo stabiliscono il numero di crediti da assegnare ai settori scientifico-disciplinari ricompresi negli ambiti disciplinari indicati negli allegati.
3. Limitatamente alle attività formative caratterizzanti i regolamenti didattici di ateneo individuano per ciascun corso di studio i settori scientifico-disciplinari afferenti ad almeno tre ambiti, funzionali alla specificità del corso stesso, ai quali riservare un numero adeguato di crediti.
4. Gli ordinamenti didattici dei corsi di laurea e di laurea magistrale devono assicurare agli studenti una solida preparazione sia nelle discipline di base che in quelle caratterizzanti, garantendo loro la possibilità di un approfondimento critico degli argomenti anche evitando la dispersione del loro impegno su un numero eccessivo di discipline, di insegnamenti o dei relativi moduli. Devono altresì assicurare agli studenti la possibilità di svolgere tutte le attività formative di cui all'articolo 10, comma 5, del regolamento di cui al decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270, fissando, per quelle previste alle lettere a) e b), un numero minimo totale di crediti rispettivamente pari a 12 e a 18 per i corsi di laurea, e pari a 8 e a 12 per i corsi di laurea magistrale.
5. Per quanto riguarda le attività formative autonomamente scelte dallo studente, ai sensi dell'articolo 10, comma 5, lett. a) del regolamento di cui al decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270, i regolamenti didattici di ateneo assicurano la libertà di scelta tra tutti gli insegnamenti attivati nell'ateneo, consentendo anche l'acquisizione di ulteriori crediti formativi nelle discipline di base e caratterizzanti.
6. I regolamenti didattici di ateneo determinano i casi in cui la prova finale è sostenuta in lingua straniera.
7. Nel definire gli ordinamenti didattici dei corsi di laurea e di laurea magistrale, le università specificano gli obiettivi formativi in termini di risultati di apprendimento attesi, con riferimento al sistema di descrittori adottato in sede europea, e individuano, eventualmente, gli sbocchi professionali anche con riferimento alle attività classificate dall'ISTAT.
8. Relativamente al trasferimento degli studenti da un corso di laurea o di laurea magistrale ad un altro, ovvero da un'università ad un'altra, i regolamenti didattici assicurano il riconoscimento del maggior numero possibile dei crediti già maturati dallo studente, secondo criteri e modalità previsti dal regolamento didattico del corso di laurea o di laurea magistrale di destinazione, anche ricorrendo eventualmente a colloqui per la verifica delle conoscenze effettivamente possedute. Il mancato riconoscimento di crediti deve essere adeguatamente motivato.
9. Esclusivamente nel caso in cui il trasferimento dello studente sia effettuato tra corsi di laurea o di laurea magistrale appartenenti alla medesima classe, la quota di crediti relativi al medesimo settore scientifico-disciplinare direttamente riconosciuti allo studente non può essere inferiore al 50% di quelli già maturati. Tale limite percentuale non si applica nel caso di studenti provenienti da università telematiche. Il mancato riconoscimento di crediti deve comunque essere adeguatamente motivato.



Al Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Art. 5

1. I crediti formativi universitari dei corsi di laurea e di laurea magistrale corrispondono a 25 ore di impegno medio per studente.
2. I regolamenti didattici di ateneo determinano altresì per ciascun corso di laurea e di laurea magistrale la quota dell'impegno orario complessivo che deve rimanere riservata a disposizione dello studente per lo studio personale o per altre attività formative di tipo individuale. Tale quota non può comunque essere inferiore al 50%, dell'impegno orario complessivo, salvo nel caso in cui siano previste attività formative ad elevato contenuto sperimentale o pratico.
3. Gli studenti che maturano tutti i crediti necessari per la laurea e la laurea magistrale secondo le modalità previste nei rispettivi regolamenti didattici, ai sensi dell'articolo 7 del regolamento di cui al decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270, possono conseguire il relativo titolo di studio indipendentemente dal numero di anni di iscrizione all'università.

Art. 6

1. Le Università rilasciano, ai sensi dell'art. 3, comma 1, del regolamento di cui al decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270, i titoli di laurea e di laurea magistrale con la denominazione del corso di studio e con l'indicazione della classe di laurea in "Scienze, culture e politiche della gastronomia" o della classe di laurea magistrale in "Scienze economiche e sociali della gastronomia", assicurando che la denominazione del corso di studio corrisponda agli obiettivi formativi specifici del corso stesso.
2. I regolamenti didattici di ateneo e i regolamenti dei corsi di studio non possono prevedere denominazioni dei corsi di studio e dei relativi titoli che facciano riferimento a curricula, indirizzi, orientamenti o ad altre articolazioni interne dei medesimi corsi.
3. Le Università provvedono inoltre a rilasciare, ai sensi dell'articolo 11, comma 8, del regolamento di cui al decreto ministeriale 22 ottobre 2004, n. 270, e con le modalità indicate nel decreto ministeriale 30 aprile 2004, prot. 9/2004 e successive integrazioni, come supplemento al diploma di ogni titolo di studio, una relazione informativa che riporta, secondo modelli conformi a quelli adottati dai paesi europei, le principali indicazioni relative al curriculum specifico seguito dallo studente per conseguire il titolo.

Art. 7

1. Nel primo triennio di applicazione del presente decreto modifiche tecniche alla tabella delle attività formative indispensabili relative alle classi dei corsi di laurea e di laurea magistrale contenute nell'allegato sono adottate con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca sentito il Consiglio universitario nazionale.

Il presente decreto sarà inviato ai competenti organi di controllo e sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

IL MINISTRO
SEN. VALERIA FEDELI



Il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Denominazione delle classi di laurea e di laurea magistrale

L/GASTR	SCIENZE, CULTURE E POLITICHE DELLA GASTRONOMIA
LM/GASTR	SCIENZE ECONOMICHE E SOCIALI DELLA GASTRONOMIA

**Classe delle Lauree triennali in
«Scienze, culture e politiche della gastronomia» L/GASTR**

OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI

I laureati nei corsi di laurea della classe devono:

- ▶ possedere le conoscenze di base (teoriche, metodologiche e tecnico-strumentali) per l'analisi critica dei sistemi gastronomici costituiti dai processi di produzione, trasformazione e consumo del cibo, nel quadro di una sostenibilità sistemica;
- ▶ possedere una vasta e articolata conoscenza empirica dei sistemi gastronomici attraverso viaggi didattici, casi di studio sul campo e tirocini, al fine di integrare la formazione in aula con le esperienze applicate;
- ▶ acquisire la capacità di elaborare criticamente le informazioni connesse alle scienze gastronomiche, al fine di contribuire ai processi di conoscenza, educazione e rappresentazione dello sviluppo sociale, economico e politico;
- ▶ sviluppare una capacità di analisi critica delle modalità con cui si sviluppano, evolvono e si modificano le molteplici relazioni tra uomo e cibo nel tempo e nello spazio, al fine di indagarne le implicazioni sul piano culturale, sociale, politico e ambientale.

I laureati della classe avranno una formazione adeguata, dai punti di vista teorico, critico-interpretativo e metodologico, per l'accesso al mondo del lavoro e per proseguire il percorso formativo a un livello avanzato.

I laureati devono necessariamente maturare una conoscenza empirica delle scienze gastronomiche, attraverso un articolato programma di viaggi didattici e/o stage e/o tirocini, con destinazioni nazionali e internazionali.

I laureati della classe potranno svolgere attività professionali in numerosi ambiti, tra i quali:

- ▶ sviluppo di nuovi prodotti destinati ad accrescere e/o valorizzare il patrimonio gastronomico;
- ▶ sviluppo di format distributivi, dedicati alle produzioni alimentari di qualità;
- ▶ sviluppo di nuovi servizi destinati ad accrescere e/o valorizzare il patrimonio gastronomico;
- ▶ valutazione della sostenibilità ambientale, sociale ed economica delle produzioni alimentari;
- ▶ valorizzazione, attraverso politiche di comunicazione innovative, delle produzioni e dei sistemi agroalimentari.

Tali funzioni potranno essere svolte nell'ambito di aziende, istituzioni pubbliche, ONG, ovvero potranno essere oggetto di attività imprenditoriale o libero-professionale.

Ai fini indicati, i curricula dei corsi di laurea della classe

- ▶ comprendono
- ▶ gli ambiti disciplinari finalizzati a fornire le conoscenze di base nei settori della matematica, statistica, chimica, biodiversità, scienze del territorio e della memoria, nonché una adeguata preparazione in merito alle scienze attinenti ai sistemi gastronomici;
- ▶ le attività laboratoriali connesse a discipline caratterizzanti, relative alle scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari, delle scienze storiche, filosofiche, linguistiche, artistiche, della

comunicazione, del design dei sistemi gastronomici, delle scienze sociali, economiche, politiche giuridiche della gastronomia, e delle scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione;

- ▶ un congruo numero di crediti per viaggi didattici e stage professionalizzanti svolti in aziende, istituzioni pubbliche e ONG;
- ▶ devono prevedere la conoscenza di una lingua straniera diversa dall'italiano (necessariamente dell'Unione Europea);
- ▶ possono prevedere soggiorni presso altre università nel quadro di accordi internazionali, sia per l'acquisizione di CFU sia per stage.

ATTIVITÀ FORMATIVE	AMBITI DISCIPLINARI	SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	CFU PER AMBITO DISCIPLINARE	TOT. CFU PER ATTIVITÀ FORMATIVE DI BASE
DI BASE	SCIENZE MATEMATICHE, STATISTICHE E CHIMICHE	MAT/01 -- MAT/09 SECS-S/01 Statistica SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica CHIM/02 Chimica CHIM/03 Chimica generale e inorganica CHIM/06 Chimica organica	8	32
	SCIENZE DEL TERRITORIO E DELLA MEMORIA	M-GGR/01 Geografia M-GGR/02 Geografia economico-politica M-STO/01 Storia medievale L-ANT/01 Preistoria e protostoria L-ANT/02 Storia greca	8	

		L-ANT/03 Storia romana M-DEA/01 Discipline Demoetnoantropologiche		
	SCIENZE DELLA BIODIVERSITA'	BIO/03 Botanica ambientale e applicata BIO/05 Zoologia BIO/07 Ecologia BIO/08 Antropologia Bio/19 Microbiologia	8	
Totale			24	32
CARATTERIZZANTI	SCIENZE DELLE PRODUZIONI E DELLE TECNOLOGIE ALIMENTARI	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 Orticoltura e floricoltura AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria AGR/17 Zootecnica generale e miglioramento genetico AGR/19 Zootecnica Speciale VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale CHIM/10 Chimica degli alimenti		60

	SCIENZE STORICHE, FILOSOFICHE E LINGUISTICHE	L-LIN/01 Glottologia e linguistica M-FIL/04 Estetica M-FIL/05 Filosofia e teoria dei linguaggi M-PED/01 Pedagogia generale e sociale M-STO/01 Storia MEDIEVALE M-STO/02 Storia moderna M-STO/04 Storia contemporanea		
	SCIENZE ARTISTICHE DELLA COMUNICAZIONE E DEL DESIGN	L-ART/02 Storia dell'arte moderna L-ART/03 Storia dell'arte contemporanea L-ART/05 Discipline dello Spettacolo L-ART/06 Cinema, fotografia e televisione M-FIL/02 Logica e filosofia della scienza ICAR/13 Disegno industriale		
	SCIENZE ECONOMICO- GIURIDICHE SCIENZE SOCIO- POLITICHE	IUS/02 Diritto comparato IUS/03 Diritto agrario IUS/13 Diritto internazionale IUS/14 Diritto dell'unione europea IUS/18 Diritto romano e diritto dell'antichità SECS-P/01 Economia politica		

		SECS-P/02 Politica economica SECS-P/07 Economia aziendale SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese SECS-P/10 Organizzazione aziendale SECS-P/12 Storia economica SPS/01 Filosofia politica SPS/04 Scienza politica SPS/07 Sociologia generale SPS/08 Sociologia dei processi culturali SPS/10 Sociologia dell'ambiente e del territorio		
	SCIENZE BIOMEDICHE, PSICOLOGICHE E DELLA NUTRIZIONE	BIO/09 Fisiologia BIO/10 Biochimica BIO/11 Biologia molecolare BIO/14 FARMACOLOGIA BIO/15 Biologia farmaceutica M-PSI/01 Psicologia generale M-PSI/02 Psicobiologia e psicologia fisiologica M-PSI/08 Psicologia clinica MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate		
				60
TOTALE				92

Classe delle Lauree magistrali in

«Scienze economiche e sociali della gastronomia» LM/GASTR

OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI

I laureati dei corsi di laurea magistrale della classe devono possedere:

- ▶ competenze integrate in ambito economico, sociale e delle scienze alimentari per gestire processi di innovazione all'interno di imprese operanti nel settore agroalimentare;
- ▶ competenze di analisi dei mercati di consumo del cibo, con particolare riguardo ai trend emergenti che fanno riferimento al consumo sostenibile;
- ▶ competenze di analisi sistemica degli scenari economici, sociali e culturali a supporto della definizione di politiche di sviluppo dei sistemi agroalimentari locali/nazionali;
- ▶ conoscenze specialistiche sulla valutazione della sostenibilità economica ed ambientale delle scelte aziendali e delle politiche di sviluppo definite dalle istituzioni pubbliche;
- ▶ competenze di analisi giuridica dei sistemi legali che determinano il funzionamento e lo sviluppo dei mercati del cibo e dei prodotti alimentari, a livello nazionale ed internazionale;
- ▶ competenze di comunicazione con strumenti tradizionali e multimediali in lingua italiana e in almeno una lingua straniera.

I curricula dei corsi delle lauree magistrali della classe:

- ▶ consentono di acquisire conoscenze specialistiche dei sistemi gastronomici attraverso viaggi didattici svolti presso territori, imprese, distretti industriali, comunità, finalizzati a completare la tradizionale formazione in aula;
- ▶ consentono di sviluppare capacità analitiche e gestionali e le cosiddette «soft skills» attraverso la conduzione di progetti applicati («field project») e un tirocinio formativo presso aziende, istituzioni pubbliche, ONG operanti nei settori della produzione, trasformazione e distribuzione.

I curricula dei corsi di laurea magistrale della classe prevedono necessariamente la partecipazione a viaggi didattici e/o a tirocinii e/o a «stage» progettati *ad hoc* e la conduzione di almeno un progetto applicato («field project»).

I laureati dei corsi delle lauree magistrali della classe possono svolgere la loro attività professionale in aziende del settore agroalimentare, in istituzioni pubbliche che si occupano di sviluppo del territorio, e in ONG che si occupano di ambiente e sostenibilità. In particolare, potranno svolgere le seguenti funzioni:

- ▶ manager impegnati nelle aree della pianificazione strategica e del marketing e nelle aziende di produzione e distribuzione agroalimentare;

- ▶ analisti e funzionari con compiti di analisi strategica e coordinamento in ONG e istituzioni;
- ▶ consulenti strategici specializzati nel settore agroalimentare;
- ▶ CSR («Corporate Social Responsibility») manager;
- ▶ consulenti specializzati in servizi per la certificazione ed implementazione della CSR (Corporate Social Responsibility);
- ▶ esperti in innovazione e selezione dei prodotti agroalimentari;
- ▶ esperti di analisi politica con particolare riguardo ai temi ambientali e dello sviluppo sostenibile;
- ▶ esperti per la valutazione dell'impatto delle nuove tecnologie sulle organizzazioni produttive alimentari complesse, sul territorio e l'ambiente.

La preparazione teorica multidisciplinare, l'approccio culturale e l'elevata qualità e profondità dell'esperienza empirica consentiranno agli studenti di intraprendere percorsi di sviluppo imprenditoriale nell'ambito della produzione, distribuzione ed erogazione di servizi ad elevato valore aggiunto connessi alle produzioni agroalimentari.

Al fini indicati, i curricula devono prevedere la conoscenza approfondita e declinata in senso professionalizzante di almeno una lingua straniera diversa dall'italiano.

ATTIVITÀ FORMATIVE	AMBITI DISCIPLINARI	SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	CFU PER AMBITO DISCIPLINARE	TOT. CFU PER ATTIVITÀ FORMATIVE CARATTERIZZANTI
CARATTERIZZANTI	SCIENZE STATISTICHE, ECONOMICHE E AZIENDALI	SECS-P/01	Economia politica	48
		SECS-P/02	Politica economica	
		SECS-P/06	Economia applicata	
		SECS-P/07	Economia aziendale	
		SECS-P/08	Economia e gestione delle imprese	
		SECS-P/10	Organizzazione aziendale	

		SECS-P/12 Storia economica	
		SECS-P/13 Scienze merceologiche	
		SECS-S/01 Statistica	
		SECS-S/03 Statistica economica	
		SECS-S/04 Demografia	
		SECS-S/05 Statistica sociale	
	SCIENZE ALIMENTARI E DELLA NUTRIZIONE	CHIM/10 Chimica degli alimenti	
		AGR/15Tecnologie Alimentari	
		AGR/16MICROBIOLOGIA AGRARIA	
		MED-49 SCIENZE TECNICHE DIETETICHE	
		APPLICATE	
	SCIENZE GIURIDICHE	IUS/02 Diritto comparato	
		IUS/03 DIRITTO AGRARIO	
		IUS/13 Diritto internazionale	
		IUS/14 Diritto dell'UNIONE EUROPEA	
		IUS/18 Diritto Romano e Diritti dell'antichità	

<p>CARATTERIZZANTI</p>	<p>SCIENZE AMBIENTALI E PROGETTUALI</p> <p>SCIENZE SOCIO- POLITICHE</p>	<p>AGR/01 Economia ed estimo rurale</p> <p>BIO/07 Ecologia</p> <p>M-GGR/01 Geografia</p> <p>M-GGR/02 Geografia economico-politica</p> <p>ICAR/13 Design industriale</p> <p>ICAR/15 Architettura del paesaggio</p> <p>ICAR/20 Tecnica e pianificazione urbanistica</p> <p>SPS/04 Scienza politica</p> <p>SPS/07 Sociologia generale</p> <p>SPS/08 Sociologia culturale e dei processi comunicativi</p> <p>SPS/10 Sociologia dell'ambiente e del territorio</p>		
------------------------	---	---	--	--

		M-DEA/01	Discipline demoetnoantropologiche			
		M-STO/01	Storia contemporanea			
		M-STO/02	Storia MODERNA			
		M-STO/04	Storia medievale			
	SCIENZE DELLA MEMORIA, FILOSOFICHE E DELLA COMUNICAZIONE	M-FIL/04	Estetica			
		M-FIL/05	Filosofia e teoria dei linguaggi			
		L-ART/05	Discipline dello spettacolo			
		L-ART/06	Cinema, fotografia e televisione			
		L-LIN/12	Lingua inglese			
TOTALE						48

TOTALE	48
--------	----



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Dipartimento per la Formazione Superiore e per la Ricerca
Consiglio Universitario Nazionale

Al Sig. Ministro

S E D E

Al Direttore Generale

Maria Letizia Melina

S E D E

OGGETTO: Parere sulla proposta di nuove classi di laurea e laurea magistrale in “Scienze, culture e politiche della gastronomia” e in “Scienze economiche e sociali per la gastronomia.”

Adunanza del 30/11/2016

IL CONSIGLIO UNIVERSITARIO NAZIONALE

Vista la richiesta di parere del Direttore Generale dott.ssa Maria Letizia Melina, prot. n. 26324 dell'08 novembre 2016;

Premesso che:

- l'attuale normativa prevede la revisione periodica delle classi di laurea e di laurea magistrale al fine di mantenere il sistema di formazione universitario non soltanto allineato all'evolvere delle diverse articolazioni del sapere, ma anche coordinato e coerente con il sistema di formazione secondaria e il sistema produttivo e delle professioni;
- tale revisione, mai effettuata nei 10 anni trascorsi dalla determinazione originale delle classi, è indispensabile e urgente per tutte le classi di laurea e di laurea magistrale, come evidenziato anche da recenti interventi normativi e dalle numerose richieste pervenute di cambiamenti, e dev'essere dunque effettuata in maniera sistematica e non episodica o limitata a una o poche classi;
- nella revisione è indispensabile tenere presenti le criticità emerse nella predisposizione degli ordinamenti, anche di corsi di studio già attivi,



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Dipartimento per la Formazione Superiore e per la Ricerca
Consiglio Universitario Nazionale

valutata la proposta delle nuove classi, in “Scienze, culture e politiche della gastronomia” e in “Scienze economiche e sociali per la gastronomia”,

formula le seguenti osservazioni:

in via preliminare:

la formulazione della proposta sembra rispondere più all'intenzione di riformulare specifici corsi esistenti presso una specifica università che all'esigenza di mettere a fuoco percorsi formativi validi in termini generali all'interno di un ambito culturale ampio, nonostante che lauree e lauree magistrali riconducibili alla sfera delle “Scienze gastronomiche” siano presenti (con varie titolature) nell'offerta didattica di diversi atenei (per esempio Padova, Parma e Roma Tre).

Nel merito della proposta sottoposta all'esame del CUN:

- Gli ambiti culturali della proposta di laurea triennale sono disomogenei, e non sembrano prefigurare un unico riferimento culturale, ancorché interdisciplinare, e non mettono bene a fuoco il concetto di “sistema gastronomico”, al quale si fa riferimento sia nelle considerazioni di carattere teorico sia in quelle di carattere empirico. La formulazione relativa alla laurea magistrale è invece prevalentemente di tipo organizzativo/economico/giuridica.
- Le tabelle delle attività formative, così come proposte, vincolano un numero eccessivamente elevato di crediti (110 CFU per la laurea triennale e 55 CFU per la laurea magistrale rispettivamente, mentre le classi esistenti vincolano di norma non più di 90 crediti per le triennali e 40 per le magistrali); ciò rende molto difficile la possibilità di elaborare ordinamenti in tali classi capaci di valorizzare le competenze e le specificità degli Atenei. Tale rigidità è ancor più problematica dal momento che si tratta di percorsi interdisciplinari.
- La proposta determina anche il numero di crediti destinati alle attività affini e integrative, alle attività a scelta dello studente, e alle altre attività, determinazione che invece è nelle prerogative del singolo ateneo. Inoltre si segnala che il numero di crediti indicati per le attività a scelta dello studente non rispetta le indicazioni al riguardo del Decreto Ministeriale del 16/03/2007 sulla determinazione delle classi di laurea. Infine, nella nota esplicativa allegata alla proposta viene enfatizzato il ruolo che si intende attribuire, nel percorso formativo, ai “viaggi didattici quale altra attività formativa”; tale necessità/opportunità può essere agevolmente soddisfatta nel quadro delle attuali classi di laurea e di laurea magistrale destinando un congruo numero di CFU (10 nei tre anni della laurea, secondo i proponenti) alle “altre attività formative” (in particolare, al loro interno, alle “altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro”).
- Per entrambe le proposte non c'è una completa corrispondenza tra gli obiettivi indicati, gli ambiti disciplinari prescelti e i SSD previsti negli ambiti (per esempio filosofia e archeologia per le lauree triennali e diritto romano per le lauree magistrali).
- Per quanto riguarda la classe triennale il numero di ambiti proposti, peraltro tutti presenti con un minimo di crediti e perciò obbligatori, appare eccessivo, così da non consentire un sufficiente approfondimento degli stessi.



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Dipartimento per la Formazione Superiore e per la Ricerca
Consiglio Universitario Nazionale

- Tenuto conto dei margini di flessibilità dei quali dispongono le sedi nella individuazione dei SSD affini ed integrativi, un'analisi (si veda allegato) delle classi L-26, LM-49 e LM-76 attualmente esistenti mostra che corsi di laurea e laurea magistrale orientati alle scienze economiche e sociali per la gastronomia come formulati nella proposta potrebbero essere agevolmente collocati in queste classi.

Tutto ciò premesso il CUN

ritiene che

attualmente non sia giustificata l'istituzione di queste nuove classi, dal momento che gli obiettivi formativi proposti possono essere raggiunti con alcune classi già esistenti. Inoltre

raccomanda fortemente

che si proceda celermente a una revisione sistematica delle classi dei corsi di studio, revisione che dovrà tenere conto anche delle esigenze formative indicate in questa richiesta in modo da garantirne la soddisfazione in opportune classi.

IL SEGRETARIO

(dott. Michele MORETTA)

IL PRESIDENTE

(prof. Andrea LENZI)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Dipartimento per la Formazione Superiore e per la Ricerca
Consiglio Universitario Nazionale

ALLEGATO

Confronto tra gli ambiti di attività formative previsti nella proposta e quelli presenti nelle classi di laurea e laurea magistrale L-26, LM-49 e LM-76.

Classe L-26 – Scienze e Tecnologie Alimentari

- Gli ambiti di scienze matematiche, statistiche e chimiche e scienze delle biodiversità della nuova proposta si possono ritrovare con leggere differenze nelle discipline di base dell'attuale classe.
- Gli ambiti caratterizzanti di scienze e tecnologie alimentari, scienze sociali, economiche, politiche e giuridiche della gastronomia, e scienze biomediche della nutrizione sono in buona parte sovrapponibili ad ambiti caratterizzanti dell'attuale classe.
- I crediti previsti per gli ambiti umanistici (20 di base e 20 caratterizzanti) possono essere indicati nelle attività affini.

Classe LM-49 – Progettazione e gestione dei sistemi turistici

- Tutti gli ambiti previsti per la nuova classe di laurea magistrale sono sovrapponibili con quelli della classe esistente.
- Tuttavia nella classe LM-49 è previsto un ambito linguistico non contemplato nella nuova proposta.

Classe LM-76 Scienze economiche per l'ambiente e la cultura

- L'ambito Economico-aziendale (cui sono riservati come minimo 20 CFU) è sovrapponibile con gli ambiti Economico e Aziendale della LM-76, cui sono riservati un minimo di 12 CFU ciascuno.
- L'ambito Statistico-matematico-scientifico (cui sono riservati come minimo 5 CFU) è sovrapponibile con l'ambito Statistico-matematico della LM-76, cui sono riservati un minimo di 6 CFU.
- L'ambito giuridico (cui sono riservati come minimo 10 CFU) è sovrapponibile con l'ambito Giuridico della LM-76, cui sono riservati un minimo di 6 CFU.
- L'ambito Ambientale, progettuale e sociopolitico (cui sono riservati come minimo 10 CFU) è sovrapponibile con l'ambito Ambientale della LM-76, cui sono riservati un minimo di 6 CFU.
- L'ambito Storico-filosofico-linguistico (cui sono riservati come minimo 10 CFU) è sovrapponibile con l'ambito Storico-artistico della LM-76, cui sono riservati un minimo di 6 CFU.

OSSERVAZIONI

In merito al parere del CUN espresso nella seduta del 30 novembre 2016 sulla proposta di creazione di due nuove classi di laurea

Il parere predisposto dal CUN nella sua adunanza del 30 Novembre, riguardo alla richiesta di istituzione delle due nuove classi di laurea di seguito elencate:

- Scienze, culture e politiche della gastronomia (L)
- Scienze economiche e sociali per la gastronomia (LM)

richiama il dettato normativo che impone la periodica revisione delle classi di laurea per *“mantenere il sistema di formazione universitario non soltanto allineato all'evolvere delle diverse articolazioni del sapere, ma anche coordinato e coerente con il sistema di formazione secondaria e il sistema produttivo e delle professioni”*.

A partire da questa considerazione, tenendo conto dei suggerimenti del CUN, abbiamo riformulato una versione aggiornata delle nuove classi di laurea.

Da una valutazione più generale dei corsi di laurea attualmente riferibili alle “Scienze Gastronomiche”, in diverse università italiane, possiamo rilevare che questi sono per lo più incentrati sull'ambito preponderante delle scienze e tecnologie alimentari, vale a dire su un settore cruciale, certo, ma circoscritto rispetto all'orizzonte olistico dei saperi che attengono al cibo. La complessità del mondo alimentare all'inizio del nuovo millennio ci obbliga a riflettere sul fatto che le scienze gastronomiche debbano includere a pari titolo le scienze umane e le scienze sociali inerenti i fenomeni alimentari.

Ciò è evidente, a nostro avviso, se si riflette sul fatto che le scienze e tecnologie alimentari non indagano generalmente i temi della sovranità alimentare, della costruzione dell'identità sociale attraverso il cibo, dell'ortorexia e degli stili alimentari basati su cultura e religione, dell'estetica del cibo attraverso la percezione del cibo, delle implicazioni ecologiche dei mutamenti alimentari e delle conseguenze sul pianeta dell'agricoltura, della funzione fondante del cibo nel sistema evolutivo biologico e sociale dell'umanità, del suo ruolo nella politica internazionale e nei tratti costitutivi della memoria quale elemento determinante del presente e del futuro.

Le classi di laurea da noi proposte riflettono l'esigenza di estendere l'offerta formativa esistente in funzione dei nuovi bisogni del mercato del lavoro nazionale ed internazionale a cui il nostro Ateneo fa riferimento.

Il quadro culturale alla base della nostra proposta si fonda sul concetto che la gastronomia rappresenta una giovane scienza, che solo recentemente ha consolidato al presente saldi presupposti epistemologici, e che considera il cibo come un sistema di conoscenza fortemente interconnesso e trans-disciplinare per cause ed effetti, che solo uno sguardo olistico è capace di cogliere e quindi restituire nella sua scientifica complessità.

In particolare riteniamo che debbano essere considerati essenziali per uno studio rigoroso e comprensivo della gastronomia, discipline quali l'antropologia, la filosofia (morale, ma anche e soprattutto estetica), la sociologia culturale, i fondamenti del diritto europeo.

Considerati e in parte condivisi i rilievi svolti dal CUN, a proposito della congruità dei settori scientifico-disciplinari rispetto allo studio della gastronomia, riteniamo opportuno rinnovare la proposta di riconsiderare un approccio multidisciplinare, capace di definire un nuovo ed originale orizzonte scientifico e formativo.

L'esperienza formativa più che decennale di Pollenzo, che riscuote l'interesse di molti prestigiosi atenei internazionali, nasce, dunque, per coordinare e fluidificare i processi di cambiamento e far dialogare in modo strutturale il mondo della distribuzione alimentare con quello delle produzioni di cibo e con quello dell'agricoltura. Si tratta di ambiti che, tradizionalmente, sono stati sempre presidiati da discipline ed iniziative formative ben distinte e specializzate, e le classi di laurea esistenti rispecchiano questo tipo di approccio. L'originalità delle nuove classi di laurea va invece nella direzione di superare il limite esistente, proponendo un approccio che integra discipline tradizionalmente tenute distinte, che si cementano in un'offerta formativa focalizzata sui problemi che interessano tutta la catena del valore dell'agroalimentare. La validità di tale approccio, perseguito faticosamente dall'Università di Scienze Gastronomiche e realizzato in modo incompleto per via dei limiti delle attuali classi di laurea, ha comunque generato risultati estremamente positivi per quanto attiene le *performance* occupazionali dei neolaureati, risultate largamente superiori a quelle nazionali. Questo nostro progetto di nuove classi di laurea si fonda, dunque, su di un'approfondita quanto pluriennale sperimentazione del modello formativo, per rivolgersi all'intero sistema universitario italiano e dialogare con l'accademia internazionale a partire da un'autorevole epistemica posizione.

Nella nostra Università l'assetto olistico che abbiamo messo a punto ha cercato finora di utilizzare al meglio le opportunità offerte dalle attività affini e integrative, dando vita a un equilibrio diverso da quello disegnato come portante attraverso le materie di base e caratterizzanti presenti nella L-26 attuale. In oltre dieci anni di lavoro abbiamo formato oltre ottocento laureati che trovano apprezzamento anche in contesti universitari internazionali, ma che potrebbero esprimere un più completo ed armonico profilo formativo ed occupazionale se si potesse far riferimento alle nuove classi di laurea proposte.

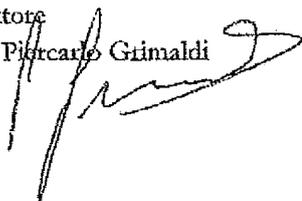
Riteniamo che la storia del nostro piccolo Ateneo rappresenti un processo virtuoso, originale e creativo per il sistema Paese, in cui si è realizzata la sperimentazione di nuove soluzioni didattiche e formative all'interno di schemi predefiniti dal legislatore. Si propone, quindi, un riconoscimento di ciò che fino a questo momento ha avuto carattere eccezionale per trasformarlo in una nuova forma ordinaria.

L'osservazione puntuale del CUN riguardo al numero di crediti vincolati nelle materie affini e integrative nelle classi di laurea e di laurea magistrale proposte è stata alla base del nostro lavoro di riscrittura delle nuove classi di laurea e siamo a completa disposizione al fine di discutere ancora, se necessario, la riorganizzazione degli ambiti disciplinari e dei crediti.

Siamo fiduciosi che la possibilità di una rinnovata presa in considerazione delle ragioni qui portate a supporto della nostra proposta possa essere frutto di un franco confronto al fine di valorizzare le Scienze Gastronomiche, un orizzonte di conoscenze che può offrire un nuovo momento di crescita formativa per le scienze, le culture e le politiche contemporanee.

Il Rettore

Prof. Piercarlo Giimaldi





Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Consiglio Universitario Nazionale

All'On.le Ministro

e per competenza
Al Direttore Generale DGSINFS
e Al Dirigente dell'Ufficio III

SEDE

OGGETTO: Proposta di nuove classi di laurea in "Scienze culture e politiche della gastronomia" e di laurea magistrale in "Scienze economiche e sociali della gastronomia".

Adunanza del 19/4/2017

IL CONSIGLIO UNIVERSITARIO NAZIONALE

Vista la nota del Direttore Generale della DGSINFS (Off. III^a) del 10/4/2017 (inviata dall'Ufficio III della DGSINFS) con la quale si trasmette una nuova proposta del Rettore dell'Università di Scienze gastronomiche - Pollenzo elaborata a seguito delle osservazioni espresse dal CUN il 30/11/2016;

Visto il proprio precedente parere del 30/11/2016;

Vista la nuova documentazione prodotta;

Sentiti i Relatori;

Premesso che:

l'attuale normativa prevede la revisione periodica delle classi di laurea e di laurea magistrale al fine di mantenere il sistema di formazione universitario non soltanto allineato all'evolvere delle diverse articolazioni del sapere, ma anche coordinato e coerente con il sistema di formazione secondaria e il sistema produttivo e delle professioni;

tale revisione, mai effettuata nei 10 anni trascorsi dalla determinazione originale delle classi, è indispensabile e urgente per tutte le classi di laurea e di laurea magistrale, come evidenziato anche da recenti interventi normativi e dalle numerose richieste pervenute di cambiamenti, e dev'essere dunque effettuata in maniera sistematica e non episodica o limitata a una o poche classi;

- nella revisione è fondamentale tenere presenti le criticità emerse nella predisposizione degli ordinamenti, anche di corsi di studio già attivi;
- si ritiene necessario che interventi di istituzione di nuove classi di studio non prescindano da un'ampia consultazione di tutta la comunità scientifica potenzialmente coinvolta, tramite un

esame svolto da appositi tavoli tecnici coordinati dal Consiglio Universitario Nazionale, fermo restando il compito di questo Consiglio di esprimere il proprio parere garantendo equilibrio, razionalità e coerenza all'intero sistema delle classi;

valutata la proposta delle nuove classi, di laurea in "Scienze, culture e politiche della gastronomia" e di laurea magistrale in "Scienze economiche e sociali per la gastronomia",

formula le seguenti osservazioni:

in via preliminare:

- la nuova formulazione della proposta risponde all'esigenza di mettere a fuoco percorsi formativi validi in termini generali all'interno di un ambito culturale ampio e sufficientemente differenziati rispetto alle classi (classi L-26, LM-49 e LM-76) finora utilizzate per corsi di laurea e laurea magistrale orientati alle scienze economiche e sociali per la gastronomia attualmente esistenti.

Nello specifico della proposta sottoposta all'esame del CUN:

- Gli ambiti culturali della proposta di classe di laurea sono omogenei con l'eccezione degli ambiti "Scienze storiche, filosofiche, linguistiche, artistiche, della comunicazione e del design" e "Scienze sociali, economiche, politiche e giuridiche" che non sembrano prefigurare un unico riferimento culturale, ancorché interdisciplinare. Si chiede quindi di suddividerli, creando i seguenti quattro ambiti: "Scienze storiche, filosofiche e linguistiche" contenente i settori L-LIN/01, M-FIL/02, 04, 05, M-PED/01, e M-STO/02, 04; "Scienze artistiche, della comunicazione e del design" contenente i settori L-ART/02, 03, 05, 06 e ICAR/13; "Scienze economico-giuridiche" contenente i settori IUS/02, 03, 13, 14, 18, SECS-P/01, 02, 07, 08 10 e 12; e "Scienze socio-politiche" contenente i settori SPS/01, 04, 07, 08 e 10. A questi ambiti non dev'essere assegnato un numero minimo di crediti in modo da lasciare i corsi di studio liberi di decidere su quale direzione concentrarsi maggiormente.
- Gli ambiti culturali della proposta di classe di laurea magistrale sono omogenei con l'eccezione dell'ambito "Scienze ambientali, progettuali e socio-politiche" che non sembra prefigurare un unico riferimento culturale, ancorché interdisciplinare. Si chiede quindi di suddividerlo in due ambiti: "Scienze ambientali e progettuali" contenente i settori AGR/01, BIO/07, M-GGR/01, 02, ICAR/13, 15 e 20, e "Scienze socio-politiche" contenente i settori SPS/04, 07, 08 e 10. Anche a questi ambiti non dev'essere assegnato un numero minimo di crediti in modo da lasciare i corsi di studio liberi di decidere su quale delle due direzioni concentrarsi maggiormente.
- Si chiede di inserire il settore BIO/14 – Farmacologia nell'ambito caratterizzante "Scienze biomediche, psicologiche e della nutrizione" della classe di laurea triennale, in quanto contiene al suo interno aspetti che possono essere utili al raggiungimento degli obiettivi formativi qualificanti della classe e che ben completano quelli contemplati dal settore BIO/15 già inserito nell'ambito.
- Si chiede di inserire il settore M-STO/02 – Storia moderna nell'ambito caratterizzante "Scienze della memoria, filosofiche e della comunicazione" della classe di laurea magistrale per dare la possibilità di completare la preparazione storica in un ambito che già contiene i settori M-STO/01 – Storia contemporanea e M-STO/04 – Storia medievale.
- Si chiede di inserire il settore AGR/16 – Microbiologia agraria nell'ambito caratterizzante "Scienze alimentari e della nutrizione" della classe di laurea magistrale in quanto contiene al suo interno aspetti che possono essere utili al raggiungimento degli obiettivi formativi qualificanti della classe e che ben completano quelli contemplati dal settore AGR/15 già inserito nell'ambito.

- Si chiede di riformulare negli obiettivi formativi qualificanti di entrambe le classi l'indicazione dell'obbligatorietà dei "viaggi didattici", inserendoli come una possibile scelta nel gruppo di attività formative comprendenti anche tirocini e stage e sottolineando l'indispensabilità di questo gruppo di attività per il raggiungimento degli obiettivi dichiarati. In questo modo si permette a ciascun corso di studio di scegliere quale fra viaggi didattici, tirocini o stage sia lo strumento più adatto per rispondere alle proprie esigenze come declinate negli obiettivi formativi specifici del corso.
- Negli obiettivi formativi qualificanti per la classe di laurea occorre espungere obiettivi troppo generici quali "sviluppo di nuovi prodotti ad elevato contenuto innovativo" o "sviluppo di nuovi servizi ad elevato valore aggiunto" o, in alternativa, sostituirli con obiettivi meglio specificati e correlati al contenuto culturale e professionale della classe.
- Si fa inoltre presente che la lingua straniera intesa come veicolare in una laurea o laurea magistrale in scienze gastronomiche non può essere esclusivamente l'inglese in quanto, nell'ambito culturale individuato dalla classe, altre lingue (per es. il francese, il giapponese o il cinese) sono altrettanto veicolari e rappresentative. La scelta della lingua straniera non può essere pertanto predeterminata negli obiettivi formativi qualificanti ma deve essere rinviata all'ordinamento didattico del singolo corso. Si chiede quindi di lasciare indeterminata l'indicazione di quale sia la lingua veicolare richiesta, facendo genericamente riferimento al possesso di "una lingua straniera diversa dall'italiano" (necessariamente dell'Unione Europea per la laurea, a norma dell'art. 7 comma 1 del DM 270/04) e graduando opportunamente il livello di conoscenza richiesto fra la classe di laurea e la classe di laurea magistrale basandosi sulle formulazioni usate negli obiettivi formativi qualificanti delle classi già esistenti.

Tutto ciò premesso il CUN esprime

parere favorevole subordinato all'accoglimento delle precedenti osservazioni

all'istituzione della nuova classe di laurea in "Scienze, culture e politiche della gastronomia" e della nuova classe di laurea magistrale in "Scienze economiche e sociali per la gastronomia".

Con l'occasione il CUN nuovamente

raccomanda fortemente

che si proceda celermente a una revisione sistematica e globalmente coerente delle classi dei corsi di studio.

IL SEGRETARIO
(Dot. Michele Moretta)

LA PRESIDENTE
(Prof.ssa Carla Barbati)



Ministero dell'Università e della Ricerca
Consiglio Universitario Nazionale

All'On.le Ministra
e per competenza
Al Direttore Generale DGSINFS
e Al Dirigente dell'Ufficio III

S E D E

OGGETTO: Proposta di nuove classi di laurea in "Scienze culture e politiche della gastronomia" e di laurea magistrale in "Scienze economiche e sociali della gastronomia".

Adunanza del 22/6/2017

IL CONSIGLIO UNIVERSITARIO NAZIONALE

Vista la nota del Direttore Generale della DGSINFS (Uff. III^o) del 10/4/2017 (inoltrata dall'Ufficio III della DGSINFS) con la quale si trasmette una nuova proposta del Rettore dell'Università di Scienze gastronomiche – Pollenzo elaborata a seguito delle osservazioni espresse dal CUN il 30/11/2016 per quanto in oggetto specificato;

Vista l'ulteriore nota del Direttore Generale della DGSINFS (Uff. III^o - Prot. 16470 del 5/6/2017) con la quale si trasmette la proposta del Rettore dell'Università di Scienze gastronomiche adeguata a quanto indicato dal CUN nel parere reso il 19/4/2017;

Visti i propri precedenti pareri del 30/11/2016 e del 19/4/2017;

Vista la nuova documentazione prodotta;

Sentiti i Relatori;

ESPRIME PARERE FAVOREVOLE A CONDIZIONE

che dagli obiettivi formativi qualificanti della classe di Laurea siano espunte:

- la frase che comincia con "i viaggi didattici sono" fino a "nel quadro delle attività formative" in quanto non necessaria;
- le parole "per la laurea a norma dell'art. 7, comma 1 del DM 270/04" in quanto pleonastiche;
- che negli obiettivi formativi qualificanti della classe di laurea magistrale le parole "inglese" siano sostituite da "in almeno una lingua straniera" per coerenza con l'ultimo capoverso degli obiettivi formativi qualificanti".

IL SEGRETARIO
(Dott. Michele Moretta)

LA PRESIDENTE
(Prof.ssa Carla Barbati)



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Consiglio Universitario Nazionale

All'On.le Ministra

e per competenza
Al Direttore Generale DGSINFS
e Al Dirigente dell'Ufficio III

SEDE

OGGETTO: Accredimento nuove classi di laurea in "Scienze culture e politiche della gastronomia" (L) e in "Scienze economiche e sociali della gastronomia" (LM).

Adunanza del 5/7/2017

IL CONSIGLIO UNIVERSITARIO NAZIONALE

Vista la nota del Direttore Generale della DGSINFS (Uff. III°) del 10/4/2017 (inoltrata dall'Ufficio III della DGSINFS) con la quale si trasmette una nuova proposta del Rettore dell'Università di Scienze gastronomiche – Pollenzo elaborata a seguito delle osservazioni espresse dal CUN il 30/11/2016 per quanto in oggetto specificato;

Vista la nota del Direttore Generale della DGSINFS (Uff. III° - Prot. 16470 del 5/6/2017) con la quale si trasmette la proposta del Rettore dell'Università di Scienze gastronomiche adeguata a quanto indicato dal CUN nel parere reso il 19/4/2017;

Vista l'ulteriore nota del Direttore Generale della DGSINFS del 3/7/2017 (Ufficio 3°) con la quale si trasmette la modifica relativa all'accREDITAMENTO delle nuove classi di laurea di cui all'oggetto, integrata secondo le ultime osservazioni del CUN;

Visti i propri precedenti pareri del 30/11/2016, del 19/4/2017 e del 22/6/2017;

Vista la nuova documentazione prodotta;

Sentiti i Relatori;

ESPRIME PARERE FAVOREVOLE

IL SEGRETARIO
(Dott. Michele Morotta)

LA PRESIDENTE
(Prof.ssa Carla Barbati)

*Di... G...
c/s*



MIUR - Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
AOODGSI/NS - D.G. per lo studente, lo sviluppo e l'internazionalizzazione della
formazione superiore
REGISTRO UFFICIALE
Prot. n. 0021875 - 01/08/2017 - USCITA
Titolaria: 05.01.02

REGISTRO

*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca
Consiglio Nazionale degli Studenti Universitari*

Roma, 31 luglio 2017

Alla cortese attenzione
dell'On. Ministro
Valeria Fedeli
Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

e p.c.
Al Capo Dipartimento
prof. Marco Mancini
Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Al Direttore Generale
dott.ssa Maria Letizia Melina
Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

LORO SEDI

OGGETTO: Accredimento nuove classi di laurea in "Scienze culture e politiche della gastronomia" (L) e in "Scienze economiche e sociali della gastronomia" (LM)

Adunanza n. VIII del 31 luglio 2017

IL CONSIGLIO NAZIONALE DEGLI STUDENTI UNIVERSITARI

VISTA la nota del Direttore Generale della DGSINFS con la quale si trasmette una nuova proposta del Rettore dell'Università di Scienze gastronomiche;

CONSIDERATO il parere espresso dal CUN in data 5 luglio 2017;

ESPRIME PARERE FAVOREVOLE

Il Presidente
Anna Azzalin

Il vicepresidente
LUCA GAVI
Anna Fedeli